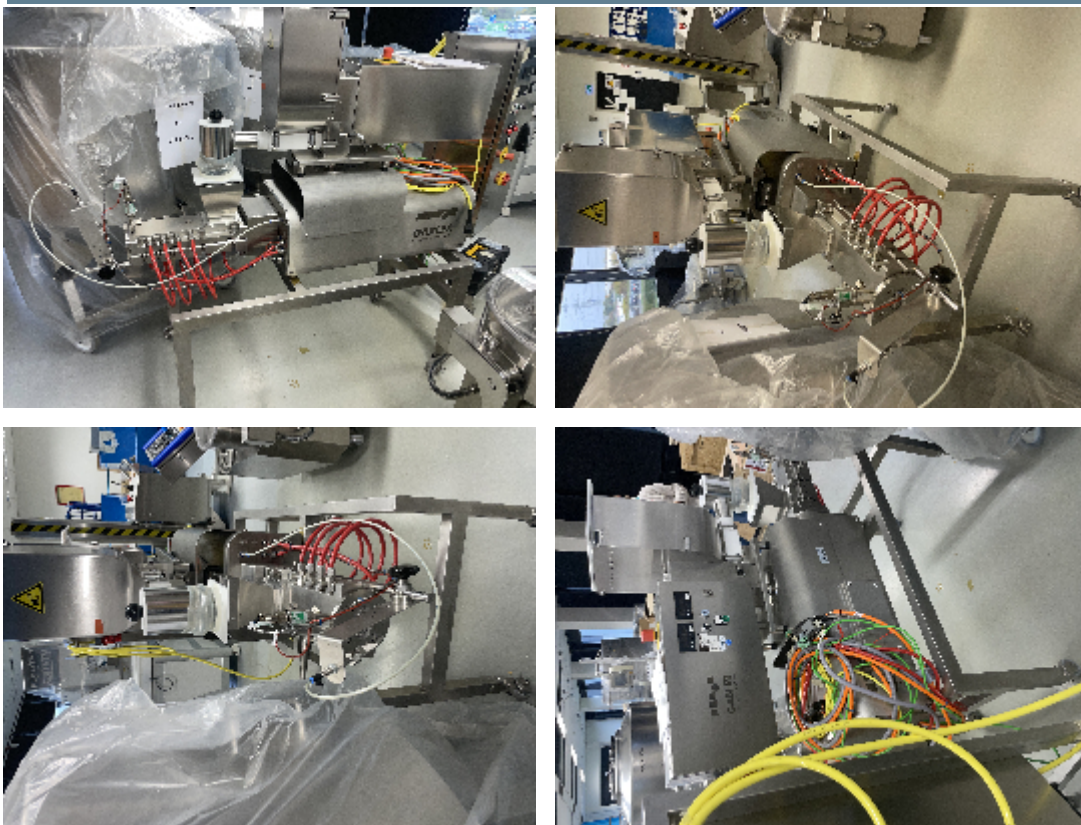




Mélangeurs à grande vitesse / Mélangeurs poudre / Moulins / Granulateurs / Compacteurs / compresseurs Gabler De40

Images



Détails du produit

Catégorie:	Mélangeurs à grande vitesse / Mélangeurs poudre / Moulins / Granulateurs / Compacteurs / compresseurs
Machine:	De40
Référence machine:	23-656
Constructeur:	Gabler
Année:	2013



INTIMAC S.R.L.

Via XXV Aprile, 8
21054 Fagnano Olona (VA) - Italia
Tel. +39 0331 1693557
email: inti@intisrl.it

Description

Extrudeuse Gabler de40 BJ2013

Les extrudeuses sont utilisées pour faire fondre des ingrédients et les former en une forme longue et continue.

Les extrudeuses sont utiles dans la production d'aliments pour animaux de compagnie et dans les industries chimiques qui fabriquent des produits finis de haute qualité comme les granulés. Dans l'industrie alimentaire, les extrudeuses sont utilisées pour produire des articles tels que les pâtes et les flocons de cacahuètes.

Vitesse de rotation de la vis sans fin : min 2rpm

Couple par arbre de vis (total x2) : Fonctionnement continu max116 Nm/fonctionnement de courte durée (max 1 sec) 150%.

Dimension des vis sans fin $\varnothing = 40\text{mm}$

Puissance d'entraînement du moteur principal 4,2 kW

Raccordement électrique 3x400V 50 Hz kW

Possibilités de raccordement :

Régulateur de température pour eau et huile

Dimensions extérieures LxIxH : env. 1500 x400 x 1300mm

Poids net env. 200kg